



# FOOD TEMPERATURE LOG

## REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LA COMIDA



Date (Fecha):

Food (Comida)	Recommended Temperature (Temperatura Recomendada)	Time (Hora) am/pm	Time (Hora) am /pm	Time (Hora) am /pm	Time (Hora) am /pm	Corrective Action (Que Fue Corregido)
		Temperature (Temperatura) & Employee Initials (Iniciales de Empleado)				

**Temperatures (Temperaturas):**

41°F Cold holding of foods (Mantener fríos los alimentos)

135°F Hot holding of foods (Mantener calientes los alimentos)

**NOTE:** Record temperatures at a minimum every 4 hours. (Tome las temperaturas cada 4 horas por lo mínimo.)

Supervisors Signature

Date



# FOOD TEMPERATURE LOG

## REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LA COMIDA

**SAMPLE  
(MUESTRA)**



**Date (Fecha):**

Food (Comida)	Recommended Temperature (Temperatura Recomendada)	Time (Hora) 11:00 am /pm	Time (Hora) 3:00 am /pm	Time (Hora) 7:00 am /pm	Time (Hora) am /pm	<b>Corrective Action (Que Fue Corregido)</b>
		Temperature (Temperatura) & Employee Initials (Iniciales de Empleado)				
Refried Beans (Frijoles Fritos)	135°F	141°F cp	127°F rh			3:00 pm - Reheated to 165°F & returned to steam table. (3:00 pm – Recalentado a 165°F y regresado a la tabla de vapor)
Green Beans (Judías Verdes)	135°F	145°F cp	125°F rh			3:00 pm Discarded green beans (3:00 pm – Han tirado las judías verdes)
Cream Gravy (Salsa Blanca)	135°F	135°F cp				
Rice (Arroz)	41°F	37°F cp	41°F rh	41°F rh		
Cooked Italian Sausage (Salchicha Italiana)	41°F	41°F cp	53°F rh			3:00 pm Discarded - put lid on pizza make table. (3:00 pm – Ha tirado – puso la tapa encima de la tabla de preparación)

**Temperatures (Temperaturas):**

41°F Cold holding of foods (Mantener fríos los alimentos)

135°F Hot holding of foods (Mantener calientes los alimentos)

**NOTE:** Record temperatures at a minimum every 4 hours. (Tome las temperaturas cada 4 horas por lo mínimo.)

*Joan LeChef*

*Jan. 11, 2010*

Supervisors Signature

Date